

Reguengo de Melgaço 2017

Produzent: Hotel do Reguengo de Melgaço

verantwortliche(r) Önologe(n): Abel Codesso

Produktart: Weißwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

Vinho Verde D.O.C. 6 0,75 L
100% Alvarinho

Alc.: 13,5 %

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Lehm, Ton
Ø Alter der Rebstöcke: ca. 15 Jahre
Ø Ertrag: 7 hl/ha

Analysedaten

Säure: 5,2 g/L RZ: 2,1 g/L TE: ---/L SO₂: ---/L

Vinifizierung

Die Trauben werden per Hand geerntet, in kleinen Wannen gesammelt und sofort zur Kelterei gebracht. Das Lesegut wird dort sanft gepresst, um nicht die Traubenkerne zu verletzen und in Inoxstahltanks fermentiert. Die Fermentation erfolgt bei Temperaturen von 15° bis 18°C.

Verkostungsnotiz

Farbe: helles Zitronengelb

Nase: Intensiver fruchtiger Charakter, mineralisch mit Noten von Pfirsich, Pflaumen und Zitrone.

Gaumen: Prächtiges Volumen mit einer eleganten und köstlichen Schönheit. Fantastischer Abgang, lang und aromatisch. Sehr gute Balance zwischen Säure und Trockenheit / Süße, obwohl der Wein fast keinen Restzucker hat.

Passend dazu: edler Fisch, feine Salate

Trinktemperatur: 8°C - 10°C

